



VAN DER VALK
HOTEL CHARLEROI
AIRPORT

NOTRE
CARTE

UNE TABLE = UNE ADDITION
ONE TABLE = ONE BILL



NOS SUGGESTIONS

ENTRÉES – STARTERS

Bruschetta	19,90€
<i>Burrata, Figs rôties au romarin & Groseilles / Burrata, Roasted figs with rosemary and gooseberries</i>	
Carpaccio Langoustine	24,00€
<i>Gel Bergamote, Condiment concombre pomme poire, Huile d'olive yuzu & Perles mangue passion / Bergamot gel, Cucumber-apple-pear condiment, Yuzu olive oil & Passion-mango pearls</i>	
Saint-Jacques	25,00€
<i>A Cru, Celerisotto, Emulsion de Châtaigne, Huile de Crustacé & Truffe / Raw, Celeriac risotto, Chestnut emulsion, Shellfish oil & Truffle</i>	
Oeufs parfait	18,00€
<i>Velouté de chou-fleur, Crémeux de comté, Crouton, Truffe / Cauliflower velouté, Creamy Comté cheese, Crouton & Truffle</i>	
Foie gras poêlé	25,00€
<i>Tartelette d'oignons rouge, Émietté de chèvre / Red onion tartlet, Goat cheese crumble</i>	

PLATS – MAIN COURSES

Parmentier de joue de Bœuf	26,00€
<i>Épinards & Jus de braisage / Beef cheek shepherd's pie, Spinach & Braising juice</i>	
Magret de canard	29,00€
<i>Cuit à basse température, Purée, Marmelade de figues, Navet, Noix & jus au Marsala / Slow-cooked duck breast, Mashed potatoes, Fig marmalade, Turnip, Walnuts & Marsala jus (Medium rare cooking)</i>	
Râble de lièvre	32,00€
<i>Kakis acidulé, Carottes, Purée de panais, Sauce poivrade au foie gras / Acidulated kaki, Carrots, Parsnip purée, Foie gras poivrade sauce</i>	
Filet mignon de biche rôti	43,00€
<i>Giroles au lard, Pressée de rate du Touquet, Jus aux épices de Noël / Bacon-flavored chanterelles, Pressed from Le Touquet, Christmas spice juice</i>	

DESSERTS

Poire revisitée	14,00€
<i>Poire confite, Biscuit, Vinaigrette poire & Mousse chocolat ganache / Poached pear, Biscuit, Pear vinaigrette & Chocolate ganache mousse</i>	

À
PARTAGER
TO SHARE

Planche Italienne (pour 2 prs. ou plus)	24,00€
Jambon italien, Coppa, Fontina, Mozzarella, Pecorino aux olives, Tapenade de tomate, Poivrons Farcis & Olives / Italian ham, Coppa, Fontina, Mozzarella, Olive Pecorino, Tomato tapenade, Stuffed peppers & Olives	
Assiette mixte	10,90€
Jambon, Fromage, Salami & Olives / Ham, Cheese, Salami & Olives	
Nachos	9,00€
Sauce fromagère & Tomate épicée / Cheese sauce & Spicy tomato sauce	
Pinsa Bianca	10,00€
Gros Sel, Origan, Romarin & Huile d'olive / Coarse salt, Oregano, Rosemary & Olive oil	
Pinsa Romana	14,00€
Tomate San Marzanno, Burrata, Mortadelle pistache & Huile d'olive origan / San Marzano tomato, Burrata, Pistachio mortadella & Olive oil oregano	
Zakouskis chauds	12 pcs. 14,90€ - 24 pcs. 24,90€
Pilons de poulet, Cheese sticks, Bitterbalen, Croquettes de fromages, Mini Loempia, Encornet à l'ail Sauce tartare & Sauce Chili / Chicken drumsticks, Cheese sticks, Bitterballen, Cheese croquettes, Mini spring rolls, Garlic calamari, Tartare sauce & Chili sauce	

À
GRIGNOTER
SNACKS

Soupe du moment – Soup of the day	9,00€
Notre équipe se fera un plaisir de vous répondre ! / Our team will be happy to answer you!	
Croque Monsieur	13,00€
Pain grillé, Jambon & Fromage / Toasted bread, Ham & Cheese	
Croque Madame	14,00€
Pain Grillé, Jambon, Fromage & Oeuf sur le plat / Toasted bread, Ham, Cheese & Fried egg	
Croque Hawaï	14,00€
Pain grillé, Jambon, Fromage, Ananas & Gratiné / Toasted bread, Ham, Cheese, Pineapple & Gratinated	
Toast Cannibale	19,90€
Américain préparé minute, Oignons, Cornichons & Salade / Homemade steak tartare, Onions, Pickles & Salad	
Toast Saumon fumé Label Rouge	19,90€
Accompagnement salade / Red label smoked salmon on toasted bread served with salad	

NOS ENTRÉES

STARTERS

Tartare de Bœuf à l'italienne	21,50€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, Condiments olives, Tomates séchées, Câpres, Crème de parmesan, Chips de jambon & Pignons de pin / Knife-cut beef tartare with olives, Sun-dried tomatoes, Capers, Parmesan cream, Ham chips & Pine nuts</i>	
Carpaccio de bœuf Simmental fumé maison	21,50€
<i>Parmesan Reggiano, roquette et truffe / House-smoked Simmental beef carpaccio, Reggiano parmesan, arugula, truffle</i>	
Tartare de Saumon	19,00€
<i>Mousse de yaourt, Concombre cru et en aigre-doux, Gel de bergamote, Pesto d'ail des ours & Graines de chia / Knife-cut salmon tartare, Yogurt mousse, Raw and pickled cucumber, Bergamot gel, Wild garlic pesto & Chia seeds</i>	
Cassiolette de scampis	19,90€
<i>Crème à l'ail / Scampi with garlic cream</i>	
Cassiolette de scampis à la diable	19,90€
<i>Tomate, Crème & Épices / Scampis "devil style" – Tomato, Cream & Spices</i>	
Croquettes de crevettes grises 45%	2 pcs. 22,00€ – 3 pcs. 27,00€
<i>45% crevettes grises & Accompagnement salade / 45% grey shrimp croquettes & Served with salad</i>	
Croquettes de fromage	2 pcs. 15,90€ – 3 pcs. 18,90€
<i>Accompagnement salade / Cheese croquettes, served with salad</i>	
Toast Saumon fumé Label Rouge	19,90€
<i>Accompagnement salade / Red label smoked salmon on toasted bread served with salad</i>	

NOS SALADES

SALADS

La salade César	23,00€
<i>Émincé de poulet rôti servi froid, Œufs durs, Parmesan, Anchoïades & Croûtons / Cold roasted chicken slices, Hard-boiled eggs, Parmesan, Anchovy dressing & Croutons</i>	
La salade de Chèvre	23,00€
<i>Lardée de bacon, Noix, Raisins secs, Vinaigrette orange & Moutarde / Grilled goat cheese with bacon, Walnuts, Raisins, Orange & Mustard vinaigrette</i>	
La salade Italienne	24,60€
<i>Burrata, Tomates cerises fraîches & confites, Tomates séchées, Coppa, Jambon San Daniele, Pignons de pin & Basilic / Burrata, Fresh & confit cherry tomatoes, Sun-dried tomatoes, Coppa, San Daniele ham, Pine nuts & Basil</i>	
Salade de la Mer	25,90€
<i>Crevettes grises, Scampis grillés, Saumon fumé & Croûtons / Grey shrimp, Grilled scampi, Smoked salmon & Croutons</i>	

NOS CLASSIQUES CLASSICS

Américain préparé	24,00€
<i>Tartare préparé, frites et ses crudités / Homemade steak tartare, Fries & Raw vegetables</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne	25,90€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau, Condiments olives, Tomates séchées, Câpres, Crème de parmesan, Chips de jambon & Pignons de pin / Knife-cut beef tartare, Olives, Sun-dried tomatoes, Capers, Parmesan cream, Ham chips & Pine nuts</i>	
Tartare de Saumon	28,00€
<i>Mousse de yaourt, concombre cru et en pickles, gel de bergamote, pesto ail des ours, graines de chia / Knife-cut salmon tartare, Yogurt mousse, Raw and pickled cucumber, Bergamot gel, Wild garlic pesto & Chia seeds</i>	
Demi-poulet rôti	22,00€
<i>Frites & Compote de pommes maison aux épices / Half roasted chicken with fries & Homemade spiced apple compote</i>	
Boulettes maison sauce tomate	21,00€
<i>Homemade meatballs in tomato sauce</i>	
Boulettes maison à la liégeoise	23,50€
<i>Homemade meatballs Liège-style with sweet onion and syrup sauce</i>	
Vol-au-vent maison	21,00€
<i>Poule, Champignons & Boulettes de volaille / Chicken vol-au-vent with mushrooms and Poultry meatballs</i>	
Escalope de veau à la Milanaise	24,00€
<i>Panée & Tagliatelle Napoli / Breaded veal escalope & Napoli tagliatelle</i>	

NOS PÂTES PASTA

Spaghetti à la bolognaise maison	20,50€
<i>Haché de bœuf / Pasta with homemade bolognese sauce</i>	
Tagliatelles aux scampis	23,90€
<i>Crème de parmesan & Pesto Rosso / Tagliatelle with scampi, Parmesan cream and Red pesto</i>	
Tagliatelles fraîches dans sa roue de parmesan	29,90€
<i>Choisissez vos accompagnements / Fresh tagliatelle finished in a parmesan wheel – Choose your toppings</i>	
Risotto aux champignons des bois	24,00€
<i>Émulsion de parmesan & Guanciale / Wild mushroom risotto, Parmesan emulsion & Guanciale</i>	

NOS
POISSONS
FISH

Filet de Saumon	28,60€
<i>Tombée de poireaux, Grenailles & Beurre blanc safrané / Salmon fillet, Leeks, Baby potatoes & Saffron butter sauce</i>	
Thon rouge grillé mi-cuit autour de la carotte	29,90€
<i>Purée de carottes gingembre, Pickles carottes & Carottes glacées / Grilled red tuna, Ginger-carrot purée, Pickled carrots & Glazed carrots</i>	
Sole Meunière 350gr	42,00€
<i>Légumes de saison & Grenailles / Sole meunière, Seasonal vegetables & Baby potatoes</i>	
Cabillaud Ostendaise	29,50€
<i>Cabillaud rôti, Sauce mousseline, Purée de pomme de terre & Crevettes grises / Roasted cod, Mousseline sauce, Mashed potatoes & Grey shrimp</i>	

NOS
PLATS VÉGÉS
VEGETARIAN

Lasagne végétarienne maison	22,00€
<i>Aubergine, Ricotta & Basilic / Homemade vegetarian lasagna with eggplant, Ricotta & Basil</i>	
Tagliatelles fraîches dans sa roue de parmesan	29,90€
<i>Choisissez vos accompagnements / Fresh tagliatelle finished in a parmesan wheel – Choose your toppings</i>	
Risotto aux champignons des bois	24,00€
<i>Émulsion de parmesan / Wild mushroom risotto & Parmesan emulsion</i>	
Burger végétarien	25,50€
<i>Pain aux sésames, Galette de betterave et potiron, Huile au basilic & Pommes grenailles / Vegetarian burger, Sesame bun, Beetroot & pumpkin patty, Basil oil & Baby potatoes</i>	

· Valk · BUTCHER

Découvrez **la sélection Premium by Valk Butcher** : Wagyu, Black Angus, Ibérique... et bien d'autres viandes d'exception, exposées dans notre vitrine réfrigérée à l'entrée du restaurant. Choisissez vous-même votre pièce, que notre équipe préparera à la minute selon vos envies. Envie d'en savoir plus ? Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller !

*Discover the **Premium Selection by Valk Butcher** : Wagyu, Black Angus, Iberico... and many other exceptional meats, showcased in our refrigerated display at the restaurant entrance. Choose your own cut, and our team will prepare it to perfection, just the way you like it. Want to know more? Our team will be delighted to advise you !*

Tagliata de bœuf 30,90€

Bœuf grillé au four Josper, Pesto de roquette & Légumes Grillés / Josper-grilled sliced beef, Arugula pesto & Grilled vegetables

Pavé de bœuf grillé au four Josper 280gr 26,90€

Josper-grilled beef steak 280gr

Entrecôte du boucher grillée au four Josper 300gr 29,90€

Josper-grilled butcher's ribeye steak 300gr

Brochette de Filet Pur marinée 35,00€

Marinated tenderloin skewer

Onglet à l'échalote 29,00€

Hanger steak with shallots

Nos viandes sont accompagnées de frites, une tomate au four, cressonnette / All meats served with fries, baked tomato, and watercress.

Garnitures au choix - Choice of side 5,00€

Salade composée, Poêlée de légumes, Frites, Purée, Croquettes, Riz, Pâtes huile d'olive ou Pâtes Napoli / Mixed salad, Grilled vegetables, French Fries, Mashed potatoes, Croquettes, Rice, Olive oil pasta or Napoli pasta

Sauces au choix - Choice of sauce 4,50€

Poivre, Archiduc, Béarnaise, Roquefort, Beurre maître d'hôtel ou Échalote / Pepper, Mushroom, Béarnaise, Roquefort, Maître d'hôtel butter or Shallot

Caviar Oscietra Premium 10gr. 30,00€ - 30gr. 75,00€

By Caviar Alexandre / Oscietra Premium Caviar - 10g to 30g by Caviar Alexandre

NOS BURGERS

Burger Made in USA 25,90€

Black Angus beef 200g, Pain fumé maison, Bacon, Cheese mix , Oignons caramélisés au Jack Daniel's, Iceberg, Cornichon, Sauce Creamy Cheese bacon & Frites / 200g Black Angus, Homemade smoked bun, Bacon, Cheese blend, Jack Daniel's caramelized onions, Iceberg lettuce, Pickles, Creamy bacon cheese sauce & French Fries

Burger Italien 26,50€

Puccia Salentina, Black Angus, Mortadelle, Pesto de tomate confite, Roquette, Mozzarella, Tomate & Frites / Puccia Salentina bread, Black Angus, Mortadella, Sun-dried tomato pesto, Arugula, Mozzarella, Tomato & French Fries

Burger Chicken 23,00€

Pain bun's du boulanger, Poulet pané, Tartare maison, Roquette & Frites / Artisan bun, Breaded chicken, Homemade tartare sauce, Arugula & French fries

Burger végétarien 25,50€

Pain aux sésames, Galette de betterave et potiron, Huile au basilic & Pommes grenailles / Vegetarian burger, Sesame bun, Beetroot & pumpkin patty, Basil oil & Baby potatoes

NOS PLATS KIDS

Fricadelle, Compote & Frites 15,00€

Fricadelle sausage, Apple compote & Fries

Américain, Frites & Salade 15,00€

Homemade steak tartare, Fries & Salad

Nuggets de poulet, Frites & Salade 15,00€

Chicken nuggets, Fries & Salad

Calamars frits, Frites & Salade 15,00€

Fried calamari, Fries & Salad

Tous les plats kids sont à 15€ avec une boule de glace au choix comprise / All kids' meals are €15 and include a scoop of ice cream of your choice.

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, produits laitiers, etc.).
Pour toute allergie ou intolérance, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Some of our dishes may contain allergens (gluten, nuts, dairy products, etc.).
If you have any allergies or intolerances, please let us know so that we can advise you accordingly.

NOS

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Thé- Tea 3,50€

Choix : Lady dodo, Étoiles filantes, Panier de grand ma, Silhouette, Oasis du désert, Sensha, Jasmin, Earl grey, Lampe merveilleuse / Choices: Lady Dodo, Shooting Stars, Grandma's Basket, Silhouette, Desert Oasis, Sensha, Jasmine, Earl Grey, Wonderful Lamp

Café - Coffee 3,50€

Espresso 3,50€

Double Espresso 4,90€

Décaféiné - Decaffeinated 3,50€

Latte Macchiato 3,50€

Chocolat chaud - Hot chocolate 4,50€

Chocolat chaud crème fraîche - Hot chocolate with fresh cream 5,00€

Cappuccino 4,70€

Cappuccino crème fraîche - Cappuccino with fresh cream 5,00€

Live Coffee 12,50€

Choix : Irish, Italien, Caribéen, Français, Normand / Choices: Irish, Italian, Carrabeau, French, Normand

Latte glacé - Iced latte 6,00€

Choix : Cookies, Caramel, Tarte aux pommes / Choices: Cookies, Caramel, Apple pie

NOS

DIGESTIFS

DIGESTIVE

Limoncello maison 8,00€

Amaretto maison 8,00€

Grappa 8,00€

Jagermeister 8,00€

Safari 8,00€

Baileys 8,00€

Eau de Villée 9,00€

Armagnac 9,00€

Cointreau mule 8,00€

Poire William 9,00€

Calvados 9,00€

Metaxa 8,00€

Get 27 8,00€

Amaro del capo 9,00€

Amaro averna 8,00€

Drambruie 8,00€

Safari 8,00€

Sambuca 8,00€

Tia maria 8,00€

Liqueur 43 8,00€

Tequila cazadores 8,00€

Tequila patron 14,00€

Tequila azul 35,00€



NOS DESSERTS

Dame blanche – Dame noire 11,00€
Glace à la vanille classique avec sauce au chocolat chaud / Classic vanilla ice cream with hot chocolate sauce

Mousse au chocolat & praliné 11,00€
Chocolate mousse & praline

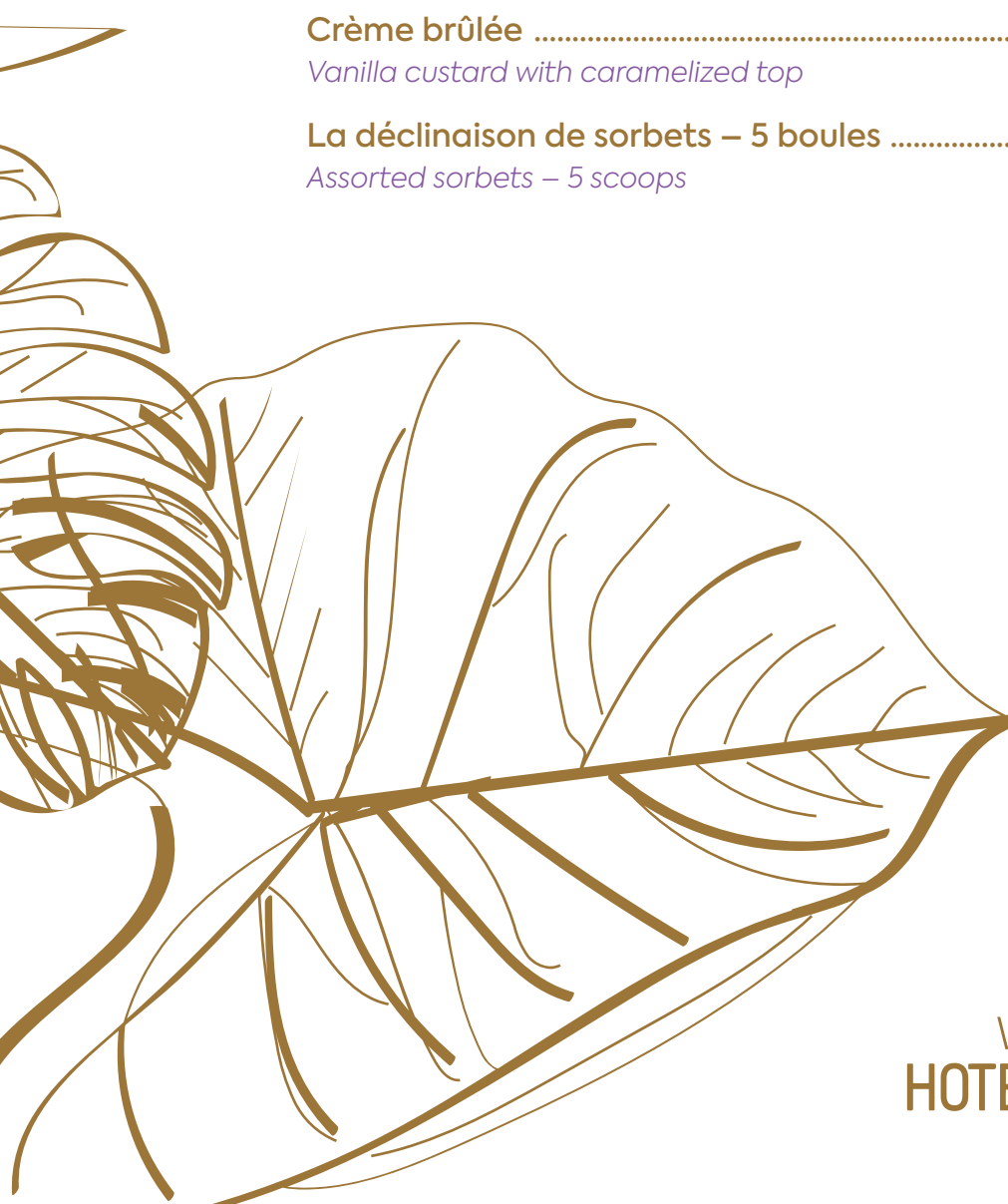
Tiramisù 11,90€
Classic Italian Tiramisu

Moelleux au chocolat 14,00€
Cœur coulant caramel beurre salé / Melting chocolate cake with salted caramel

Craquelin noisettes 14,00€
Crème anglaise / Hazelnut choux pastry & Vanilla custard

Crème brûlée 11,90€
Vanilla custard with caramelized top

La déclinaison de sorbets – 5 boules 13,90€
Assorted sorbets – 5 scoops



VAN DER VALK
**HOTEL CHARLEROI
AIRPORT**

Hotel Charleroi Airport
Chaussée de Courcelles, 115
6041 – Gosselies Charleroi
charleroi@valk.com

www.hotelcharleroiairport.be